Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 15 stycznia 1927 roku. № 3.

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr ANDRZEJ KRZEMECKI.

# Wino z żyta.

Z szeregu napojów alkoholowych, jakie po wojnie masowo są konsumowane, największem rozpowszechnieniem obok win owocowych cieszą się wina żytnie. Fabrykuje się ten napój w gospodarstwie domowem według powszechnie znanej recepty, streszczającej się w punktach: „2 kg. żyta zalewa 10 ltr. przegotowanej wody, dodaje 2 kg. cukru, 5 dkg. drożdży, pozostawia na 3 tygodnie w ciepłem miejscu, poczem zlewa płyn z ponad osadu do flaszek i po odstaniu ma się już gotowe wino".

Nie wiem, gdzie i kto pierwszy podał tę myśl, która tak skwapliwie została przez ogół przyjętą, faktem jednak być musi, że obecna „potrzeba" nie jest matką tego wynalazku.

Że wino jest najstarszym napojem alkoholowym, jest rzeczą ogólnie znaną. Już sama natura ułatwiła człowiekowi poznanie i wyrabianie tego napoju, dając mu winną latorośl, której owoce zawierają sok słodki, ulegający łatwo fermentacji pod wpływem drożdżaków, występujących również w dostatecznej ilości i jakości na winogronach. Nie wchodząc bliżej w historyczne rozwiązanie kwestji, gdzie, kiedy i przez kogo zostało poraz pierwszy zrobione wino, można napewno powiedzieć, że wynalezienie tego napoju nie mogło wymagać dużego napięcia umysłu ludzkiego. Lecz stosunki klimatyczne i natura gleby nie wszędzie umożliwiły człowiekowi uprawianie winnej latorośli, natomiast pragnienie używania napoju alkoholowego leżało zawsze w naturze ludzkiej, i te okoliczności musiały być powodem, że człowiek zaczął empirycznie próbować, czy z innych płodów nie da się otrzymać napoju o charakterze bodaj zbliżonym do wina. Z natury rzeczy próby musiały wyjść od płodów, jakie stanowiły w danych krajach główną podstawę i istotę pokarmów, jak zboża, kukurydza, proso, hreczka, ryż, miód i t. p. W ten sposób wyrobiły się z czasem u różnych narodów i poszczególnych szczepów swoiste napoje, które z początku mniej lub więcej imitowały wino, a później dzięki poznaniu pewnych czynników, jak zdolności scukrzania skrobi za pomocą śliny, albo skiełkowanego ziarna lub pewnych pleśniaków, zaczęto podciągać do pracy i te siły, w rezultacie czego powstawały z czasem napoje, odchylające się własnościami coraz bardziej od wina, a zbliżające się coraz więcej do piwa, które dopiero z chwilą, gdy zaczęto do wyrobu używać powszechnie chmielu — wyodrębniło się jako osobny typ napoju alkoholowego.

Jeżeli różni badacze zabytków kultury, historji, lingwiści i t. p. wspominają, że Egipcjanie mieli już przed 3000 lat wyrabiać piwo, a w Babilonie znali nawet chmielowe piwo już na 2000 lat przed Chr., to zdaje się nie ulegać wątpliwości, że napój ten przybrał swój odrębny charakter i wygląd dopiero w 11 stuleciu, odkąd zaczynają się pojawiać historyczne dokumenty, stwierdzające powszechne stosowanie chmielu przy wyrobie piwa.

Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że tak popularyzujące się obecnie wino zbożowe odnaleźć może swój pierwowzór w różnych miejscach już w odległej strożytności, a charakter tego napoju, przyrządzanego obecnie podług prymitywnej recepty, nie wiele odbiega od napojów, znanych u różnych ludów pod rożmaitemi nazwami i wyrabianych od czasów najdawniejszych po dzień dzisiejszy.

Wyrabianiem wina z żyta zajmują się obecnie kobiety, gospodynie domu. I pod tym względem dopatrzeć się można pewnej tradycji, bo w zapiskach z dziedziny historji rozwoju kultury, znajdujemy liczne wzmianki, świadczące o tem, że przyrządzanie napojów alkoholowych, a nawet wyrabianie słodu wchodziło w zakres obowiązków niewiast i uchodziło nawet za cnotę niewieścią, od której nie mogły uchylać się nawet królowe. Starogermańska legenda [1]) powiada, ze król Alreck z Hördeland miał dwie żony, które żyły ze sobą w ustawicznych kłótniach, skutkiem czego król zdecydował się jedną usunąć — zatrzymał atoli tę, która lepiej umiała gotować piwo.

Liczne wzmianki historyczne o winie zbożowem, im dawniejszej są daty, tem bardziej są niejasne i tem więcej kolidują z historją piwa, tak, że obecnie nie można wyrobić sobie pewnego zdania, czy w danym wypadku wzmiankowany napój może być uważany za wino, czy piwo. I tak np. w książce Dr. Guntram'a, wydanej w Wiedniu roku 1397 [2]) jest wzmianka, że Archilogos już w roku 720 przed Chr. wspomina o piwie, które on jednak nazywa winem jęczmiennem (Vinum hordaceum); zaś talmud żydowski wspomina, że w Egipcie i Medji używano jako napoju soku jęczmiennego, zaprawianego solą i szafranem.

Dokładniejsze wiadomości podaje literatura fachowa o naturze i sposobie przyrządzania innych napojów alkoholowych, niżej wzmiankowanych, które okazują już wyraźnie wiele pokrewnych cech z obecnie wyrabianem winem zbożowem.

---

[1]) Prof. Dr. R. Braungart: Der Hopfen als Braumaterial 1901 — str. 95.

[2]) Prof. Dr. R. Braungart: Der Hopfen als Braumaterial 1901 — str. 78.

W Japonji ma być znany już od przeszło 2000 lat napój zwany „Sake", który od 200 lat jest tam wyrabiany na skalę fabryczną o produkcji rocznej ponad 8.000.000 hl. Napój ten jest rodzajem wina, sporządzonego przeważnie z ryżu, jakkolwiek dodawane są częściowo i inne płody, jak pszenica, jęczmień, proso i t. d. Fabrykacja tego napoju przebiega w kilku stadjach, przypominających tok robót w gorzelni, przerabiającej kukurydzę lub zboże. Scukrzenie skrobi i fermentację cukru uskuteczniają tu pewne pleśniaki (Aspergillus orizae) i drożdże. Gotowy napój okazuje barwę wina reńskiego z aromatem rumu, zawiera do 15% cięż. alkoholu, dzięki czemu utrzymuje się długo w dobrym stanie. Ciekawe i to, że już przed 200 laty praktykowali Japończycy rodzaj pasteuryzowania, ogrzewając gotowy napój przez krótki czas do wrzenia.

Inny, mniej znany napój japoński jest „słodkie Saké" zwane tam również „Mirin". Napój ten o konsystencji oliwy, barwy brunatnej, nie powstaje na drodze fermentacji alkoholowej, lecz jest alkoholizowaną wódką, wyrabiany jest również z ryżu, zawiera do 20% cięż. alkoholu—jest mniej konsumowany, niż zwykłe Saké.

Chińczycy wyrabiają również od niepamiętnych czasów napój z ryżu o charakterze wina; scukrzenie skrobi ryżowej uskuteczniają tu pewne pleśniaki z grupy Mucor'ów.

Poznajemy tu ciekawy fakt, jak już narody pierwotne umiały posługiwać się przy wyrobie napojów alkoholowych zdolnością diastatyczną pleśniaków.

Indjanie w Ameryce południowej przyrządzają dotąd napój oszałamiający z kukurydzy zwany „Chica mascada" [1]), posługując się przytem zdolnością diastatyczną śliny. Postępują przytem tak, że ziarna kukurydzy rozcierają zębami, żują w ustach, następnie wypluwają taką breję do dużej misy z dyni, polewają gorącą wodą i zostawiają do odfermentowania.

Różne napoje alkoholowe, niechmielone, wyrabiane ze zbóż, znane są również od dawna w Mandżurji, znajdujemy je pod rozmaitemi nazwami u Finów, Łotyszów, Estończyków, Osytów, Koreańczyków i t. p.

Nieco podobieństwa do win zbożowych okazują napoje, rozpowszechnione u szczepów słowiańskich i innych ludów z nimi sąsiadujących.

Powszechnie znany i wyrabiany w całej Rosji, podług różnych recept „Kwas" da się według Rudolfa Kobert'a [2]) scharakteryzować jako napój, wytwarzany przez równoczesną fermentację mlekową i alkoholową z następujących surowców: 1) albo z mąki pszenicznej, żytniej, jęczmiennej lub hreczanej; 2) albo z mieszaniny powyższych produktów, lub 3) z chleba—przy dodatku mięty. Gotowy napój jest z reguły ubogi w alkohol i znajduje się w stadjum pofermentacji. Ilość alkoholu waha się wedug Gieorgiewskiego [3]) w granicach od 0.6—1.0% obj. kw. mlekowego od 0.2—0.4% zaś kw. octowego od 0.007 — 0.08%. Nikitiński [4]) podaje, że ilość alkoholu w kwasie dochodzi niekiedy do 4.7% obj.

Inny napój podobny do kwasu, zwany „Bosa" czy też „Busa" sporządzają mahometańskie narody państwa rosyjskiego i w Banacie na Węgrzech z prosa. Podług Zega i Majstrovic'a [5]) sporządzają tam napój wspomniany w ten sposób, że proso gotują z otrębami pszenicznemi w wodzie przez 8 — 12 godzin, poczem zadają kwaśnem ciastem, cedzą przez sita, słodzą miodem lub cukrem i poddają fermentacji. Gotowy napój ma zawierać 0.7 — 1.9% alkoholu.

Prof. E. Kuhn wspomina o t. zw. piwie tybetańskiem [6]) którego sposób przyrządzania, opisany jeszcze w roku 1881 przz misjonarza H. A. Jaschke jest następujący: Jęczmień gotuje się z wodą, dodaje po ostygnięciu t. zw. „phlabs", t. j. rodzaju drożdży w mieszanine z mąką, imbirem i akonitem. Chmielu nie używa się tu wcale. Po 2 do 3 dniach pojawia się fermentacja. Wtedy dodaje się jeszcze wody, cedzi płyn przez sito i napój już gotowy. Produkt ma być w smaku bardzo dobry, doskonale pieni się, lecz cechuje się bardzo małą wytrzymałością. Z powyższego bardzo pobieżnego opisu wygląda, że produkt ten jest raczej imitacją musującego wina, a nie piwa.

Wyrób wina zbożowego, zbliżonego charakterem do obecnie wyrabianych napojów zbożowych opisuje jeszcze Jaquemin [7]) w sposób następujący:

Na 100 cz. brzeczki słodowej daje się 2.5 kwaśnego winianu potasowego i po zadaniu drożdżami (Saccharomyces ellipsoideus) poddaje się fermentacji.

Produkt fermentacji ma posiadać zupełnie charakter wina z zawartością ca 6% alkoholu. Część słodu można podług Jaquemin'a zastąpić nieskiełkowanym jęczmieniem lub pszenicą, a chcąc otrzymać napój z wyższą zawartością alkoholu, należy albo zwiększyć stosunek cerealjów, lub dodać do brzeczki cukru.

(Ciąg dalszy nastąpi).

---

[1]) Centralblat f. Bakt. 2 Abt. 1887. Bd. 3 — str. 253.

[2]) Kurzgefasstes Lehrbuch der Spiryusfabrikation von E. Donatt u. A Gröger — 1908 — str. 40.

[3]) Dissertat St. Petersburg 1875. Ueber die Beziehungen des Kwas zu Biere u. s. f.

[4]) Rigaer — Industrie Zeitung 1902 — Bd. 28 — str. 321.

[5]) Chem. Ztg. 1899 — Bd. 23 — str. 544.

[6]) Prof. Dr. R. Braungart: Der Hopfen als Braumaterial 1901 — str. 127.

[7]) Ztschft. f. d. ges. Brauwesen 1888 — str. 180.

# Owoce prohibicji.

(Dokończenie).

Tak wielkie straty pod względem moralnym i materjalnym są niestety zupełnie bezcelowe, ponieważ w Stanach nadal kwitnie nie tylko handel nielegalny alkoholem, ale rozwija się i nielegalna produkcja. We wszystkich miastach, miasteczkach, osadach i wsiach, istnieją tysiące potajemnych dystylarni, gorzelni i browarów, produkujących nie słabe dozwolone przez ustawy [illegible] piwa, ale prawdziwe mocne „ale", portery i wszelkie inne gatunki piwa, jakie były produkowane przed prohibicją. „New York Tribune" ogłasza pod tym względem ciekawe dane. Ostatnie zbiory chmielu w Stanach Zjednoczonych wyniosły 143.000 bel, po 190 funtów (około 86 kilogramów). 16.000 bel wywieziono zagranicę. 127 tysięcy bel, po 86 kilogramów każda, pozostało w Stanach Zjednoczonych i całkowicie przeszło w ręce nabywców jeszcze przed nowemi zbiorami. Jeszcze ciekawsze informacje podaje „New York Tribune" o amerykańskim słodzie. Okazuje się, że wartość słodu wyprodukowanego w Stanach Zjednoczonych w roku 1923, która wynosiła 16.431.900 dolarów, wzrosła w roku 1925 do 24.059.000. Tak znaczny wzrost produkcji słodu można tylko do pewnego stopnia wytłomaczyć zamiłowaniem amerykanów do cukierków słodowych. Ale jak wytłomaczyć zagadkę, co się dzieje ze 127 tysiącami bel chmielu w kraju, gdzie obowiązuje prohibicja. „New York Tribune" zagadkę rozwiązuje w sposób bardzo prosty: chmiel nadaje się jedynie do wyrobu piwa. Ilość, którą wymieniliśmy powyżej wystarcza w zupełności, by utrzymać w stanie „mokrym" nawet tak wielki kraj, jak Stany Zjednoczone. Ilość chmielu, pozostającą w kraju pozwala na wyprodukowanie przeszło 16 milj. hektolitrów piwa. Do tego należy dodać produkcję wina, ocenianą na 9 miljonów hektolitrów i nielegalnie wyrabianą whisky, której produkcja tłomaczy niesłychany wzrost produkcji „syropów zbożowych".

Tak po siedmiu latach wygląda w Ameryce prohibicja. Rzeczywistość uczyniła z niej karykaturę dobrych chęci fanatyków pragnących zbawić świat. Jeszcze kilka lat, a Ameryka śladem Kanady wkroczy na drogę umiarkowanych reform, odwołując dzisiejsze niewykonalne drakońskie przepisy, a wtedy po prohibicji zostaną tylko wspomnienia i wielka ilość ucieszanych anegdotek o tem, jak się pijało whisky z laski, jak przewożono alkohol w wózkach dla niemowląt, trumnach, torpedach, jak łapano butelki na wędkę w rzekach i strumieniach na pograniczu Kanadyjskiem.

---

## CZYSZCZENIE BUTELEK BEZ UŻYCIA SZCZOTEK.

Maszyny do czyszczenia butelek w ciągu ostatnich lat ulegały stałemu doskonaleniu. Od dziesięciu lat technicy i wynalazcy, pracujący w przemyśle piwowarskim, postawili sobie za cel usunięcie szczotek przy czyszczeniu butelek. Pierwsze próby pod tym względem zostały dokonane w zakładach amerykańskich. W Ameryce zbudowano pierwsze instalacje dla automatycznego czyszczenia butelek za pomocą wody. Przez dłuższy czas proces czyszczenia butelek bez zastosowania szczotek składał się z dwóch etapów. Przedewszystkem butelki ulegały przez czas dłuższy moczeniu w basenie, zawierającym roztwór sody gryzącej, dopiero potem prąd wody, pod silniejszem ciśnieniem usuwał z butelek nieczystości. Maszyny te przyjęły się bardzo prędko w Ameryce i cieszyły się wielkiem powodzeniem. Różne typy konkurowały z sobą nie dając jednak zupełnie zadawalniających wyników. Najbardziej rozpowszechnionemi były maszyny Sellenscheita i Goldmana. Maszyny te były stale ulepszane, ale dopiero w ostatnich czasach maszyna wynalazku szwedzkiego, która się ukazała na wystawie berlińskiej w roku zeszłym, daje wyniki nie pozostawiające naprawdę nic do życzenia. Dotychczas największe trudności podczas czyszczenia automatycznego butelek bez zastosowania szczotek polegały na tem, iż pomimo moczenia nie zawsze udawało się usunąć resztki piwa i drożdży, które przyschły do szkła. Częstokroć butelki w ciągu wielu miesięcy pozostają poza browarem, a kiedy wracają znajdują się w opłakanym stanie. Podobne butelki niezawsze dają się oczyścić, przechodząc przez maszynę. Jedynym środkiem ratunkowym w podobnych wypadkach są produkty chemiczne. Stosowanie ich wymaga jednak podwójnego czyszczenia i przemywania, co powoduje duże straty czasu i pociąga za sobą zwiększenie kosztów. Maszyny do automatycznego czyszczenia butelek bez zastosowania szczotek, jakie zaczęto obecnie wyrabiać, czynią zbędnem stosowanie środków chemicznych, jak np. antiforminy, która dawała dobre rezultaty. Praca maszyny do czyszczenia butelek, po dokonaniu w niej ostatecznych ulepszeń dzieli się na siedem etapów. Przedewszystkiem butelka jest przemywana w wodzie o temperaturze 35° C. Etap drugi, trzeci i czwarty polega na tem, że maszyna spryskuje butelkę wewnątrz i zewnątrz roztworami alkalicznemi. Etap piąty, szósty i siódmy polega na przepłukiwaniu butelki czystą wodą.

Temperatura podczas tych wszystkich operacji, trwających około siedmiu minut, zmienia się stale. Początkowo, podczas przemywania roztworami alka-

licznemi podnosi się z 35 do 50 a następnie 70°, w etapie czwartym obniża się do 50, w piątym do 35, a w szóstym i siódmym spada do temperatury pokojowej. Te powolne zmiany temperatury zapobiegają pękaniu butelek. Zużycie wody jest stosunkowo nieznaczne, ponieważ roztwory alkaliczne są używane kilkakrotnie, po pewnem ogrzaniu za pomocą pary. Woda i roztwory alkaliczne, które są wpryskiwane do butelek, znajdują się pod ciśnieniem 2-ch atmosfer co zapewnia zupełnie dokładne oczyszczenie butelki. Doświadczenia, dokonane w zachodnio-europejskich piwowarskich stacjach doświadczalnych stwierdziły, że prócz butelek zostają oczyszczone również gumowe i metalowe części zatworów mechanicznych. Wysoka temperatura w jakiej przez pewien czas znajdują się butelki podczas procesu przemywania, daje gwarancję, iż wszystkie mikroorganizmy zostają zabite.

## CZWARTY MIĘDZYNARODOWY KONGRES CHŁODNICTWA.

17-go września bieżącego roku odbędzie się w Rzymie czwarty międzynarodowy kongres chłodnictwa. Wystawa będzie trwała dwanaście dni, i rozpocznie się uroczystem posiedzeniem na Kapitolu. Dalsze posiedzenia będą się odbywać w lokalach Międzynarodowego Instytutu Rolnictwa. Oficjalnym językiem kongresu będzie język francuski i włoski. Prócz tego dopuszczone zostaną referaty w języku angielskim i hiszpańskim. Czas trwania referatu określono na 15 minut. Na wystawie będą następujące działy: maszyny chłodnicze, urządzenia chłodnicze, zakłady do wyrobu sztucznego lodu, maszyny pomocnicze, instalacje chłodnicze, materjały budowlane używane w chłodnictwie, materjały izolacyjne, zastosowanie chłodnictwa, przemysł, wymagający niskich temperatur, technologja chłodnictwa. Wystawa będzie trwała do 26-go września.

## PRZEWÓZ PIWA SAMOLOTEM.

Browar franciszkański w Monachjum otrzymał zamówienie dostarczenia do Wiednia niezwłocznie kilku beczek piwa. Piwo to zostało przesłane linją powietrzną południowo-niemieckiej Lufthansy. Podróż trwała niecałe trzy godziny. Transport kolejowy wymagałby czterech dni.

## PIWOWARSTWO W AUSTRJI.

Ze 165 browarów, które pozostały w dzisiejszej Austrji po wojnie, obecnie jest czynnych tylko 145 browarów. Zdolność produkcyjna tych browarów jest wyzyskana do wysokości 70% i jest niższa o 2.000.000 hektolitrów niż przed wojną. Jedną z najważniejszych przyczyn zmniejszonej konsumcji piwa jest wzrastające bezrobocie. W porównaniu z rokiem poprzednim produkcja piwa w r. 1926 wzrosła o 5%, wynosząc obecnie 5.329.886 htl. Do wzrostu produkcji przyczyniły się głównie browary prowincjonalne, przeważnie położone w Alpach, w Górnej Australji, w Salzburgu i w Steiermark. Browary wiedeńskie, dolno-austryjackie, rozwijają się w warunkach o wiele mniej pomyślnych. Browary wiedeńskie dotychczas odczuwają następstwa czternastodniowego strtajku, kórym ludność Wiednia wyraziła swe niezadowolenie w stosunku do browarów. Strajk ten odbił się w sposób dotkliwy nietylko na browarach, ale i na gospodach, które głównie się do niego przyczyniły. W ciągu ostatniego roku produkcja wiedeńska i dolno-austryjacka wzrosła tylko o 28.000 htl., podczs gdy w krajach alpejskich podniosła się o 228.000 htl.

# Skrzynka do listów.

W rubryce tej będą zamieszczane stale zapytania i odpowiedzi z dziedziny teorji i praktyki piwowarskiej nadsyłane do redakcji przez naszych czytelników. Dział ten ma cel przedewszystkiem praktyczny. Uprzejmie prosimy naszych korespondentów:

1) o dokładne formułowanie zapytań,

2) o unikanie łączenia różnych spraw w jedno zapytanie.

ZAPYTANIE Nr. 4.

Piwa moje z jednego i tego samego słodu w ostatnim czasie nie klarują się zupełnie w kadzi fermentacyjnej. Próba wyjęta w szklaneczce nie ma przełomu i po kilku dniach piwo w próbce, mimo, że drożdże się osiadają na dnie, nie jest zupełnie klarowne. Postępowanie z temi samemi surowcami w warzelni i fermentowni były normalne. W fermentowni obecna temperatura wynosi + 1° R. Drożdże zadaję w fermentowni przy + 4° R. i idę wgórę do 7,3° — 7,5° R. Czy są obawy, że piwa te nie będą się filtrowały?

ODPOWIEDŹ Nr. 4.

Jestto niewątpliwie zmętnienie glutynowe (bierkora). Zimową porą często spotyka się podobne objawy. By im zapobiec wskazanem jest: pozostawiac zacier w temperaturze 4° R. od 10 — 30 minut, przy poszczególnych warkach, aż piwo z kadzi fermentacyjnej, względnie w szklaneczce próbka będzie poka-

zywała przełom i normalnie będzie się klarowało. Temperaturę w piwnicy fermentacyjnej podwyższyć do + 4° R. Fermentację zaś tam przeprowadzać przy temperaturze od — 5° do + 8°. W piwnicach składowych winny piwa także przeleżeć przynajmniej 10 — 12 tygodni przy niskiej temperaturze. Po filtrowaniu piwo winno stać w beczkach transportowych i we flaszkach przy temperaturze nie niższej od + 4° R. Podczas transportu należy chronić je przed mrozem, gdyż piwa tego rodzaju mają skłonność do mętnienia białkowego (glutynowego). (—) *Szyn.*

ZAPYTANIE Nr. 5.

Przewody nasze do piwa są częściowo żelazne. Czy środki dezynfekcyjne, jak „Aktywina", „Montanina" i „flouramonium" są szkodliwe i czy oddziałują ujemnie na piwo w takim wypadku?

ZAPYTANIE Nr. 6.

Ile % wody zawierać powinien tegoroczny jęczmień, by go uważać można za towar browarniany?

---

# Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

## PAŃSTWOWY PODATEK PRZEMYSŁOWY ZA ROK 1926.

Na zasadzie art. 52 do 55 ustawy z dnia 15 lipca 1925 roku (Dz. Ust. R. P. Nr. 79, poz. 550), wzywa się płatników podatku przemysłowego (z wyjątkiem przedsiębiorstw sprawozdawczych, o których mowa niżej), aby: 1) co do każdego oddzielnego zakładu względnie przedsiębiorstwa handlowego, zaliczonego do kat. I i II przedsiębiorstw handlowych, 2) co do każdego oddzielnego zakładu względnie przedsiębiorstwa przemysłowego zaliczonego do pierwszych pięciu kategorji przedsiębiorstw przemysłowych, 3) co do każdego zajęcia przemysłowego zaliczonego w taryfie (zał. do art. 23 ustawy) do kat. I i II a i b zajęć przemysłowych (ekspedytorzy, maklerzy giełdowi i wszelkiego rodzaju inni pośrednicy handlowi), złożyli w terminie od 1 stycznia do 15 lutego 1927 roku według ustanowionego wzoru zeznania o obrocie, osiągniętym w ciągu roku kalendarzowego 1926.

Wszystkie przedsiębiorstwa sprawozdawcze, bez względu na kategorje, do których są zaliczone, mają złożyć w powyższym terminie zeznania o obrotach wszystkich należących od nich zakładów, lecz co do każdego oddzielnie.

Zeznania o obrocie winny być składane: a) przez spółki akcyjne do tej Izby Skarbowej, w okręgu której znajduje się siedziba zarządu spółki, b) przez pozostałe przedsiębiorstwa sprawozdawcze (spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, spółdzielnie) do tego Urzędu Skarbowego Podatków i Opłat Skarbowych, w okręgu którego znajduje się siedziba zarządu przedsiębiorstwa, c) przez pozostałych płatników podatku przemysłowego (przedsiębiorstwa niesprawozdawcze), do właściwego według miejsca wykonania przedsiębiorstwa Urzędu Skarbowego Podatków i Opłat Skarbowych.

Płatnicy podatku przemysłowego, nieobowiązani ustawowo do składania zeznań, mogą również takie zeznania składać. Formularze zeznań będą wydawane bezpłatnie w Urzędach Skarbowych Podatków i Opłat Skarbowych oraz w Oddziale Bilansowym Izby Skarbowej.

Przedsiębiorstwa handlowe i przemysłowe, przekazujące częściowo lub w całości swe wytwory lub towary do innych zakładów przemysłowych, względnie handlowych utrzymywanych we własnym zarządzie i na własny rachunek, obowiązane są wykazać w zeznaniu o obrocie tylko obrót bezpośrednio osiągnięty, podając jednocześnie do jakich mianowicie zakładów i w jakich ilościach przekazano resztę wytworów względnie towarów. Przedsiębiorstwa przemysłowe utrzymujące zakłady hurtowej sprzedaży wyrobów własnej produkcji, dla których nie są wymagane osobne świadectwa przemysłowe, lecz karty rejestracyjne (art. 14 ustawy), nie powinny składać osobnych zeznań o obrotach tych zakładów, albowiem uzyskany przez wspomniane zakłady sprzedaży hurtowej obrót winien być wykazany łącznie z obrotem osiągniętym ze sprzedaży bezpośredniej z zakładu przemysłowego. Przedsiębiorstwa, które posiadają obroty podlegające różnym stawkom podatkowym, (5%, 2%, ½%) winny te obroty wykazać w zeznaniach oddzielnie.

Za niezłożenie zeznania o obrocie w terminie wyżej oznaczonym lub podanie o obrocie niezupełnych danych winni ulegają na zasadzie art. 103 ust. o państwowym podatku przemysłowym karze grzywy od 50 do 500 zł.

Za podanie w zeznaniu świadomie, w celu ukrócenia podatku, nieprawdziwych danych o obrotach własnych lub osoby przez siebie zastępowanej, winni, niezależnie od obowiązku uiszczenia należności podatkowej, ulegną na zasadzie art. 105 ust. karze pieniężnej od dwukrotnej do dwudziestokrotnej sumy uszczuplonego, względnie narażonego na zmniejszenie lub uszczuplenie podatku, a w razie okoliczności obciążających — nadto karze pozbawienia wolności do trzech miesięcy.

---

W związku z notatką ogłoszoną w Nr. 2 Przemysłu Piwowarskiego dotyczącą podatku obrotowego w składach hurtowych piwa (1%) zaznaczyć musimy, że 1% opłacają tak zwane przedsiębiorstwa handlowe samoistne, a więc niezwiązane z przedsiębiorstwem przemysłowem.

---

Na podanie nasze do Ministerstwa Przemysłu i Handlu z dnia 29.XI.26 w sprawie zniesienia ceł na sprowadzane z zagranicy maszyny piwowarskie, otrzymaliśmy następującą odpowiedź:

Warszawa, 8.I.27

MINISTERSTWO PRZEMYSŁU I HANDLU
Departament Przemysłowy
Nr. PP. 7494.

Do
Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego.
w/m. Wiejska 17.

Na pismo WPanów z dnia 29.XI.26 komunikuje się, że według danych Ministerstwa Przemysłu i Handlu maszyny dla przemysłu piwowarskiego i słodowni przeważnie wyrabiane są w kraju, wobec czego z ulg celnych korzystać nie mogą, gdyż rozporządzenie z 22.XII.26 r. (Dz. Ust. 128, poz. 769) przewiduje ulgi tylko dla maszyn i aparatów w kraju nieprodukowanych.

Co się tyczy maszyn niewyrabianych w kraju, to ulgi na tego rodzaju maszyny mogą być udzielane indywidualnie i na podstawie podań, składanych w Ministerstwie Przemysłu i Handlu w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, w których wskazanaby była ogólna ilość maszyn i aparatów, ogólna waga, oraz Urząd Celny, w którym maszyny będą oclone.

Do podania dołączane być powinny:

w 3 egzemplarzach szczegółowy wykaz wagowy, rysunki i rachunki.

Nawiązując do ustępu pierwszego niniejszego pisma Ministerstwo Przemysłu i Handlu uważa za konieczne, aby przed poczynieniem zakupów zagranicą była dokładnie badana możność nabycia w kraju danych maszyn. i sądzi, że Związek ze swej strony nie będzie szczędził zabiegów, aby nawiązać kontakt między przemysłem metalowym i piwowarskim, któryby niewątpliwie przyczynił się w pewnym stopniu do zmniejszenia bezrobocia i utrzymania aktywności naszego bilansu handlowego.

Dyrektor Departamentu
(—) *Cz. Benedek.*
Naczelnik Wydziału.

---

## CENY JĘCZMIENIA.

| | | |
|---|---|---|
| Warszawa. | 5/I. | 35 zł. |
| | 7/I. | 36,75 zł. |
| | 8/I. | 35 zł. |
| | 12/I. | 35 — 36 zł. |
| Poznań. | 5/I. | 35 — 37 zł. |
| | 7/I. | 34 — 37 zł. |
| | 8/I. | 34 — 37 zł. |
| | 11/I. | 34 — 37 zł. |
| | 12/I. | 34 — 37 zł. |
| Lwów. | 5/I. | 32 — 34 zł. |
| Wilno. | 7/I. | 40 — 41 zł. |
| | 8/I. | 40 — 41 zł. |
| Łódź. | 10/I. | 39,50 zł. |
| | 11/I. | 40 zł. |
| Grudziądz. | 8/I. | 32 — 34 zł. |
| Berlin. | 5/I. | 217 — 245 Mk. n. |
| | 7/I. | 217 — 245 „ „ |
| | 8/I. | 217 — 245 „ „ |
| | 10/I. | 217 — 245 „ „ |
| Hamburg. | 5/I. | Dunaj 10,35 hfl. |
| | 7/I. | Dunaj 10,40 hfl. |
| Chicago. | 4/XII. | Malt. barley 60 — 78 cts. za bushel. |
| | 7/I. | Malt. barley 58 — 78 cts. za bushel. |

## CENY CHMIELU.

Lwów. 6/I. Notowano od 115 do 135 dol. za 50 kg.

Żatec. 3/I. Główne obroty średniemi gatunkami. Notowano 4100 — 4200 k. č. Wyb. 4350 k. č.

10/I. Notowano 4100 — 4500 k. č., za 50 kg. Chmiel z 1925 od 3400 — 3500 k. č.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—: ½ str. Zł. 80.—: ¼ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.
Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.
Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7